

BÜROLUNCH

25. November bis 29. November 2024

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Himbeerdressing <i>Leaf salad with italian, french or raspberry dressing</i>	9
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed vegetable and leaf salads with dressing of choice</i>	12 18
Pouletbrüstchen auf grossem gemischtem Salat mit Rohkost- und Blattsalaten <i>Slices of chicken breast with raw vegetable and leaf salads</i>	25

VORSPEISEN – SUPPEN | STARTERS – SOUP

Marinierter Pulposalat Peperoni Artischockenherzen Basilikum Taggiasca Oliven Tomatenpesto <i>Marinated octopus salad Pepperoni artichoke hearts basil taggiasca olives tomato pesto</i>	24
Tatar vom kaltgeräucherten Hirschschinken Blattsalate Kürbis Macadamianüsse Bratapfel <i>Cold-smoked venison tartare leaf salad pumpkin macadamia nuts baked apple</i>	24
Schwarzwurzelcremesuppe Rindfleischstreifen Sanddorn <i>Salsify cream soup beef stripes sea buckthorn</i>	9 15
Kräftige Perlhuhnnessenz Fregola Sarda Wurzelgemüse <i>Guinea fowl essence fregola sarda root vegetables</i>	9 15
Krustentiercreme Nordseekrabben Melone Dillcreme <i>Shellfish cream soup North Sea crab melon dill cream</i>	9 15

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Dal Makhani Süsskartoffel Kokosnussmilch Tomate Linsen Gurken-Koriandercreme Cashewkerne <i>Dal Makhani Sweet potato coconut milk tomato lentils cucumber-coriander cream cashew nuts</i>	32
Confiertes Steinbuttfilet Miesmuscheln Safran-Kartoffelpüree Granatapfelnage Salikorn Kokosnussknusper <i>Confit turbot fillet Mussels saffron potato puree pomegranate sauce salicorn coconut crunch</i>	44
Zarte Brust vom schweizer Kalb (Sous Vide 36h) Tessiner Polenta Sauce Soubise Bodenraben Rande <i>Swiss veal brisket (sous vide 36h) Ticino polenta sauce soubise turnip beetroot</i>	46

DESSERT

Dessertkreation von der Mandarine Mandarinenmousse Gel Mandeln weisse Schokolade <i>Tangerine dessert creation tangerine mousse gel almonds white chocolate</i>	16
Kleine Auswahl von Rohmilchkäse hausgemachtes Früchtebrot Senffrüchte Pekannüsse <i>Small selection of raw milk cheese homemade fruit bread fruit mostarda pecans</i>	16

Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, können Sie uns gerne anrufen

T 044 234 99 32, Melanie Dannenfeld und das Münzhof-Team

Please do not hesitate to contact us for any special wishes T 044 234 99 32, Melanie Dannenfeld and the Münzhof-Team

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt. und Lieferung im Gebäude der Bahnhofstrasse 45

Pulpo: Mittelmeer | Hirsch: Deutschland | Kalb/Rind/Poulet: Schweiz | Steinbutt: Spanien (Zucht) | Brot- und Backwaren: Schweiz

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.